



QUATRE-VINGT-DEUX


BY JÉRÔME MANIFACIER

# Carte blanche


*au chef*

4 PLATS 105.- / 5 PLATS 125.- / 6 PLATS 145.-

## En 1

LE ROUGET/RAVIOLE/JUS DE TOMATE/POUTARGUE/FLEURS DE COURGETTE	26.-
L'ANCHOIS MARINÉ/PISSALADIÈRE/OIGNONS CONFITS/OLIVES/FROMAGE DE CHÈVRE	24.-
LE HOMARD BLEU/PÊCHE CONFITE/POIVRE SARAWAK/BISQUE GLACÉE	38.-
LA PANNA COTTA DE RACINES/GIROLLES/PICKLES DE LÉGUMES/POUSSES D'HERBES 	23.-
LE KING CRABE/CANNELLONI/MOULES/AVOCAT/PAMPLEMOUSSE	35.-

## En 2

LES CUISSES DE GRENOUILLES/RATTES/FOURME D'AMBERT/TRUFFE D'ÉTÉ/ÉMULSION PERSILLADE	40.-
LE POULPE CONFIT/HOUMOUS/CACAHUÈTES GRILLÉES/CITRON NOIR	34.-
RAVIOLE/LÉGUMES À LA PROVENÇALE/TOMATES/OLIVES/BASILIC 	32.-

## En 3

LA PINTADE/POLENTA/OLIVES/BLETTES/GIROLLES	48.-
LE BŒUF MATURÉ/JOUE/CROMESQUIS/POIREAUX/ÉCHALOTE	52.-
LE LIEU/CROÛTE D'AGRUMES/BOUILLON/GNOCCHI AUX ALGUES/COQUES	46.-
LA SOLE/LANGOUSTINE/CÈLERI/RADIS BIÈRE/SAFRAN/BAIES ROSES	54.-

## En 4

LA SÉLECTION DE FROMAGES BRUAND	20.-
LE CHOCOLAT/TONKA/VANILLE/CACAO/FLEUR DE SEL	16.-
LA MANGUE/CITRON/SAVEUR BONBON ARLEQUIN	16.-
LA FRAISE/CARDAMOME/CHOCOLAT BLANC/SORBET/ÉMULSION VERVEINE	16.-

LES PRIX SONT EN CHF ET INCLUENT LA TVA DE 7,7% ET LE SERVICE.

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES QUE PEUVENT CONTENIR CERTAINES PRÉPARATIONS, MERCI DE VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL.



MET VÉGÉTARIEN

PROVENANCE : ROUGET, ANCHOIS, PINTADE, SOLE, LANGOUSTINE, LIEU – FRANCE | GRENOUILLE, BŒUF – SUISSE | HOMARD BLEU – EUROPE | KING CRABE – RUSSIE/MER DE BARENTS | POULPE - ESPAGNE